

Homemade Chocolate - in Gujarati

@gujaratibooks

Make homemade chocolates at
home in minutes without any course

Nimisha Shah

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



Homemade Chocolate - in Gujarati

@gujaratihomecook

Make homemade chocolates at
home in minutes without any course

Nimisha Shah

ચોકો કેઝ

ચોકો કેઝ તમારી સાથે વ્હડ ન સારામાસારી બેસ્ટ

ચોકલેટ અને ફ્રેમસ ચોકલેટ..... શેર કરે છે.....

થોડી સોફ્ટ

થોડી હાડ

થોડી નટી

કોઈક સિલ્કી અને કન્યી

પણ બધી ટેસ્ટ માં એ વન

તમે તમારી ચોકલેટની યાત્રા ચોકકૌ કેઝ સાથે આજે ચાલુ કરી રહ્યા છો.

અનુક્રમણિકા

1) ચોકલેટ ના પ્રકાર

.....

. 2

2) અમેરિકન સ્ટાઈલ ચોકલેટ

.....

.2

3) ચોકલેટ વિથ ફ્લેવર

.....

.. 4

4) સેટિંગ ટાઈમ ફોર ચોકલેટ

.....

.4

5) બેઝિક સેન્ટર ચોકલેટ - 10 પ્રકાર

..... 5

6) ચોકલેટ વિથ ડિફરન્સ સેન્ટર -5 પ્રકાર

..... 9

7) ટીપ્સ

.....

..9

8) એક્સક્લુઝીવ ફ્લેવર ચોકલેટ -3 પ્રકાર

..... 10

9) ચોકલેટ ફીલિંગ -15 પ્રકાર

.....
11

10) ટ્રફલ -5 પ્રકાર

.....
... ...16

11) ઈન્ટરનેશનલ રેસીપી

.....
... 18

12) સંપર્ક

.....
....21

ચોકલેટ ના 3 પ્રકાર હોય

- 1) ડાકે ચોકલેટ
- 2) મીલ્ક ચોકલેટ
- 3) વાઈટ ચોકલેટ

અમેરિકન સ્ટાઈલ ચોકલેટ

A) અમેરિકન સ્ટાઈલ પ્લેન ચોકલેટ

સામગ્રી :

100 gm મિલ્ક ચોકલેટ

2tbsp વાઈટ ચોકલેટ

રીત:

બન્ને ચોકલેટ ને સાથે મેલ્ટ કરો.

ચોકલેટ મેલ્ટ કરી અને મોલ્ડ મા રોજો.

25 મિનિટ માટે ફ્રીજમા સેટ કરો.

B) અમેરિકન સ્ટાઈલ અસોટેડ ચોકલેટ

સામગ્રી :

100gm મિલ્ક ચોકલેટ

2tbsp વાઈટ ચોકલેટ

3tbsp નટસ(કાજુ, બદામ, હેઝલનટ)

રીત:

નટસ ને સેવા.

બંને ચોકલેટ ને સાથે મેલ્ટ કરવું.

ચોકલેટ મેલ્ટ થાય એટલે તેમાં નટસ રાખવા.

ચોકલેટ ને મોલ્ડ મા રાખી 25 મિનિટ માટે ફ્રીજમા સેટ થવા દેવું.

બેઝિક ચોકલેટ

1) પ્લેન ચોકલેટ

સામગ્રી :

50Gm ડાર્ક ચોકલેટ

50Gm મિલ્ક ચોકલેટ

3tbsp વાઈટ ચોકલેટ

અમેરિકન ફ્લેવર

રીત:

બધી ચોકલેટ સાથે મેલ્ટ કરો.

મોલ્ડ મા રાખી 25મીનીટ માટે ફ્રીજ મા રાખો.

2) નટી ચોકલેટ

a) આલમન્ડ ચોકલેટ

b) કેસ્યુનટ ચોકલેટ

C) હેઝલનટ ચોકલેટ

d) વોલનટ ચોકલેટ

e) મીક્સ નટસ (બદામ, કાજુ, હેઝલનટ)

રીત:

મેલ્ટ ચોકલેટ + 3tbsp નટસ. ચોકલેટ અને નટસ મીક્સ કરી મોલ્ડ મા રાખી 28 મિનિટ સેટ કરો.

@gujaratibookz

ચોકલેટ વિથ ડિફરન્ટ ફ્લેવર

થોડાક ટીપા ફ્લેવર રાખી મેલ્ટ ચોકલેટ સેટ કરો.

1) મિન્ટ થીનસ: યુઝ મિન્ટ ઓઈલ

2)ઓરેન્જ કોઈન: યુઝ ઓરેન્જ ઓઈલ

3)બટર સ્કોચ: બટર સંકોચ ઓઈલ

4)કોફી શેલસ: કોફી ઓઈલ

5)પાન મસાલા : પાન મસાલા ઓઈલ

લીચી, પૂરુ, પીચ, મેલન, લેમન, કિવી, ચીઝ, એસંસ વાપરી સહાય.

સેટિંગ ટાઈમ ફોર ચોકલેટ

25 મિનિટ પછી ફીજ માથી ચોકલેટ બહાર કાઢી બહાર મોલ્ડ માથી કાઢી લેવી તેને હાથ લગાડવો નહીં

15 મીનટ પછી તરત ચોકલેટ ને રેપ કરી દેવું.

બેઝિક સેન્ટર ચોકલેટ

1) હાઉસ સેન્ટર

સામગ્રી:

2tbsp મીલ્ક પાઉડર

2tbsp પાઉડર શુગર

1/4tsp જેફ્લેવર રાખવો હોય તે

3ટીપા કલર

થોડું પાણી

રીત:

બધી સામગ્રી સાથે મીક્સ કરવી. ગોળો વળી જશે. તેના નાનાં ભાગ કરવાં ગોળા વાળવાં ફીલિંગ માટે તૈયાર.

2) મારઝીપન સેન્ટર

સામગ્રી :

2 tbsp પાઉડર નટસ(કાજુ,બદામ,પીસ્તા)

2tbsp પાઉડર શુગર

1/4 tsp રેડ રોઝ ઈમરશન

થોડા ટીપા પાણી

રીત:

બધી સામગ્રી સાથે મીક્સ કરો

ગોળો વાળવા .અને

ફ્રીઝિંગ માટે તૈયાર

3) સોફ્ટ સેન્ટર

સામગ્રી :

2tbsp મીલ્ક મેડ

થોડા ટીપા ઈમરશન

રીત:

બરાબર મિક્સ કરો. ફ્રીઝિંગ માટે તૈયાર

4) સ્ટીફી સેન્ટર

સામગ્રી

1 tbsp મિલ્ક મેડ

1tbsp લિક્વિડ ગ્લુકોઝ

થોડા ટીપા ઈમરશન

રીત:

બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરો

ફ્રીઝિંગ તૈયાર

5) હની સેન્ટર

સામગ્રી :

2tbsp મધ

1tsp જાણા સમારેલા અખરોટ

રીત:

બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરો

ફીલિંગ તૈયાર

6) કોકોનટ સેન્ટર

સામગ્રી :

1 tbsp સીલોની ખોપડ

1/2 tsp મીલ્ક પાવડર

2tbsp શુગર

થોડા ટીપા કોકોનટ એસંસ

થોડા ટીપા પાણી

રીત:

બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરો

ફીલિંગ તૈયાર

7) ફેશ ફુટ સેન્ટર

સામગ્રી :

2tbsp જાણા સમારેલા ફેશ ફુટ

1tbsp પાઉડર શુગર

થોડા ટીપા એસંસ

રીત:

રસ વાળા ફળ લેવા નહીં. બધી વસ્તુ બરાબર મિક્સ કરવું.

8) ફ્રુટ એન્ડ નટ્સ સેન્ટર

સામગ્રી :

2tbsp ફ્રુટ ક્ષ(ઓરેન્જ, બ્લૂ બેરી, કીવી)

1tbsp નટ્સ

1tbsp મિલ્ક પાઉડર

રીત:બધું બરાબર મિક્સ કરવું

9) રમ બોલ

સામગ્રી :

2tbsp મિલ્ક પાઉડર

1tbsp પાઉડર શુગર

1tsp ડાકે રમ

રીત:

બરાબર મિક્સ કરીને ફ્રીલિંગ તૈયાર કરી

રાઉન્ડ શેપ મોલ્ડ મા બનાવવી

10) મીન્ટી શેલ

સામગ્રી :

2tbsp મીલ્ક પાઉડર

1tbsp શુગર પાઉડર

1tbsp પોલો પાઉડર

રીત:

બરાબર મિક્સ કરીને ફ્રીલિંગ તૈયાર કરી

શેલ બનાવો

ચોકલેટ વિથ ડિફરન્સ સેન્ટર

1) બ્લેક - કરન્ટ :-

સ્ત્રી સેન્ટર + બ્લેક કરન્ટ ઈમરશન

2) બટર-સ્કોચ:-

સોફ્ટ સેન્ટર + બટર સંકોચ + 2 tbsp પ્રારલીન

3) કોફી:-

સોફ્ટ સેન્ટર + 1 tbsp કોફી પાઉડર + ઓરેન્જ એસંસ

4) બૉન્ટી :-

કોકો નટ સેન્ટર વાપરવું

5) પીના કોલોડા

કોકોનટ સેન્ટર + પાઈનેપલ ઈમરશન

ટીપ્સ :-

1) કોઈપણ વસ્તુ / મટીરીયલ અથવા ચોકલેટ બનાવવામાં વપરાતી વસ્તુફીજમાં રાખવું નહીં

2) ક્લીન અને ડ્રાય વાસણ વાપરવું

એક્સક્લુસીવ ફ્લાવર ચોકલેટ

1)કૂકી કોકોનટ :-

100gm ડાફ ચોકલેટ

3 tbsp સીલની ખોપરું

1/4 tbps કીકી ઈમરશન

રીત :-ચોકલેટ મેલ્ટ કરવી. મેલ્ટ થાય એટલે તેમાંકૂકી ઈમરશન અને સીલની ખોપયલરું રાખવું. મુંબઈમાં મેલ્ટેડ ચોકલેટરાખવું 25 મિનિટ ફ્રીઝમાં સેટ કરવું.

2) પાન વીલા :-

100 gm ડાફ ચોકલેટ

3 tbsp કરતા પાન મસાલા

1/2 tsp પાન ફ્લેવર

રીત :- ચોકલેટ મેલ્ટ કરવી. બધી સામગ્રી મિક્સ કરવી. મોલ્ડ માં રાખવું. 25 મિનિટ ફ્રીઝ માં સેટ કરવું.

3) ચેરી ડીલાઈ ટ:-

100gm ડાફ ચોકલેટ

3tbsp જીતી સમારેલી ચેરી

1/4tsp ઓરેન્જ એસંસ

રીત:- ચોકલેટ મેલ્ટ કરવી. બધી સામગ્રી રાખી મિક્સ કરવી. મોલ્ડ માં રાખવું. 25 મિનિટ ફ્રીઝ માં સેટ કરવું.

ચોકલેટ ફ્રીલીંગ

1) સોફ્ટ પ્રાલીન

100gm હેઝલનટ

100gm બદામ

50gm ચોકલેટ

વેનીલા એસંસ

રીત : બદામ અને હેઝલનટ ને બરાબર મિક્ચર મા પીસી લેવું. ચોકલેટ મેલ્ટ કરીવી

વેનીલા એસંસ રાખવું.

2) બીટર પ્રાલીન

100gm હેઝલ નટ

100gm પીસેલી સાકર

25gm ડાફે ચોકલેટ

25gm મિલ્ક ચોકલેટ

1/2tsp વેનીલા એસંસ

રીત:હેઝલનટ ના પ્રાલીન બનાવવો. મિક્ચર મા પીસવું. ચોકલેટ મેલ્ટ કરી એસંસ એડ કરી બરાબર મિક્સ કરવું.

3) મારમીડ

100gm મારઝીપન

25gm જલદારુ

5-7gm જરદાઝ કશ

1/2tsp વોડકારીત: જલદારુને મીકચર મા કશ કરવું. એકદમ સ્મુત ન કરવું. વોડકા મીક્સ કરવી. બીજી બધી સામગ્રી મિક્સ કરવી. ફીલિંગ તૈયાર.

4) પ્રીફ્રિક્ટ

1/2cup અમૂલ ક્રીમ

200gm ડાફે ચોકલેટ

1/4cup ગ્લુકોઝ લીકવીડ

1tsp કોફી

4tbsp નેચરલ જેલ

રીત:અધી સામગ્રી મિક્સ કરો ફીલિંગ તૈયાર

5) ગીનડુજી

100gm રોસ્ટેડ બદામ

1/2cup બ્રાઉન શુગર

2tbsp પીનટબાર

2tbsp મિલ્ક ચોકલેટ

2tbsp ડાકે ચોકલેટ

1tbsp વાઈટ ચોકલેટ

1/2tsp વેનીલા એસેસ

રીત: બદામ, બ્રાઉન શુગર, પીનટ બટર મિક્સ કરો, પીસી લેવુ. ચોકલેટ મેલ્ટ કરી ઊપર નુ મિક્સચર રાખી મિક્સ કરવુ ફીલિંગ તૈયાર

6) હેઝલનટ સ્કોચી

2tbsp હેઝલનટ પેસ્ટ

2tbsp ગ્લુકોઝ લિક્વિડ

1tsp જાણા સમારેલા હેઝલનટ

રીત: અધી સામગ્રી મિક્સ કરી મિલ્ક ચોકલેટ થી તૈયાર કરવી.

7) કોકોનટ બોન બોન

2tbsp સીલોની ખોપડ

1tsp શુગર પાઉડર

1tbsp મિલ્ક મેડ

1/4tsp વેનીલા એસંસ

1tbsp લિક્વિડ ગ્લુકોઝ

2tbsp ઓરીઓ કુકી પાઉડર

રીત: બધી સામગ્રી મિક્સ કરો ફીલિંગ તૈયાર.

8) બટર સ્કોચ ટોફી

2tbsp બટર સ્કોચ ટોફી જેલ

1drop કોકોનટ ઓઈલ

2tbsp ક્રીમ

1tbsp ચોકલેટ

1tsp ગ્લુકોઝ

રીત:- બધી સામગ્રી બરાબર મીક્સ કરવું. ફીલિંગ તૈયાર.

8) ફ્જ બોલ

4tbsp મીલક મડ

1tbsp કોકો પાઉડર

3tbsp કાજુ બડામ પાઉડર

1tbsp અખરોટ જાણા સમારેલા

1/2 tsp વેનીલા એસંસ

મિલ્ક પાઉડર બાધવા

રીત: બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરવી. મીલ્ક પાઉડર થી બરાબર ગોળો વળશે. ગોળાવાળી તૈયાર કરવી. ડાકે ચોકલેટ મા આ ફીલિંગ રાખવું

.

10) ફ્રિગ ડિલાઈટ

8-10 નંગ અંજીર

2 ટીપા લેમન ઈમરશન

ચપટી નટમેગ પાઉડર

1-2 tbsp ઉકાળેલું ગરમ પાણી

રીત: અંજીર ને મીકચર મા પીસી લેવું બધી સામગ્રી મિક્સ કરો. ફીલિંગ તૈયાર.

11) ચોકો ચીઝેસ્ટ

50gm પનીર

2tbsp ચીઝ સ્પ્રેડ

3tbsp પીસેલ સાકર

કોઈ પણ ઈમાન(ઓરેન્જ, પાલનપુર, કેવી, બ્લેકબેરી...)

3tsp મિલ્ક પાઉડર

રીત: ચોકલેટ ને શેલ કરો. બધી સામગ્રી મિક્સ કરો. તમારા ટેસ્ટ પ્રમાણે ફ્લેવર બનાવો.

12) વેરી સ્ટોબેરી

1tbsp લિક્વિડ ગ્લુકોઝ

1tbsp સ્ટોબેરી ક્લશ

મિલ્ક પાઉડર બાંધવા

રીત:બધી સામગ્રી બરાબર મીક્સ કરવું. ફીલિંગ તૈયાર.

13) આફ્ટર 8

1/4કપ લિક્વિડ ગ્લુકોઝ

1/4 કપ મિલ્કમેડ

1/4 tap મિન્ટ ઓઈલ /એસંસ

રીત: બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરો. ચોકલેટ ને શેલ તૈયાર કરો. ફીલિંગ ભરો. અને ડાકે ચોકલેટ થી કવર કરો

.

14) મોચા કેરેમલ

50gm વાઈટ ચોકલેટ

50gm બીટર ચોકલેટ

1tsp કોફી પાઉડર

થોડા ટીપા તજ એસંસ

ફીલિંગ માટે :

2tbsp કેરેમલ સીરપ

4tbsp પીગળેલી બીટર ચોકલેટ

રીત:વાઈટ ચોકલેટ, બીટર ચોકલેટ, કોફી, તજ એસંસ મીક્સ કરી શેલ તૈયાર કરવું ફીલિંગ મિક્સ કરી, ચોકલેટ તૈયાર કરવી.

15) આઈરીશ કોફી

50gm ચોકલેટ

1/4tsp આઈરીશ કોફી એસંસ

કેરમલ કલર

1/4cup કેક ડેકોરેશન જેલ

રીત:જેલી ની અંદર કોફી એસંસ, કલર રાખી બરાબર મિક્સ કરો ફીલિંગ ભરો અને ડાકે ચોકલેટ થી કવર કરો.

ટ્રૂફલ

1) ચોકલેટ રોઝ ટ્રૂફલ

2tbsp કોકોનટ મીલ્ક પાઉડર

2tbsp વાઈટ ચોકલેટ

1tbsp ક્રીમ

1tbsp લિક્વિડ ગ્લુકોઝ

1/4tsp રેડ રોઝ ઈમશન

રીત: બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરો ફીલિંગ માં વાપરો. વાઈટ ચોકલેટ થી કવર કરો.

2) મારમલેડ ટ્રફલ

50gm બીટર ચોકલેટ

1/4 cup ક્રીમ

2tbsp મારમલેડ

2tbsp મિલ્ક પાઉડર

રીત: બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરો ફીલિંગ ભરો અને ચોકલેટ થી કવર કરો.

3) વાઈટ ચોકલેટ કોકોનટ ટ્રફલ

50gm વાઈટ ચોકલેટ

1/4 cup ક્રીમ

1/4 cup સીલોની ખોપડ

1/4 cup કોકોનટ એસંસ

રીત:- વાઈટ ચોકલેટ નુ શેલ બનાવી એમાં ફીલિંગ ભરો, વાઈટ ચોકલેટ થી કવર કરો.

4)હાઈ હાઈ ટ્રફલ

50gm વાઈટ ચોકલેટ (મેલ્ટ)

50gm બીટર ચોકલેટ (મેલ્ટ)

ફીલિંગ માટે

50gm બીટર ચોકલેટ

1/4 કપ ક્રીમ

સાથે મેલ્ટ કરી ઠંડૂ થવા દેવું.

ટીપ: તમે રોસ્ટેડ બદામ અથવા અખરોટ પણ વાપરી શકો.

રીત: વાઈટ ચોકલેટ થી મોલ્ડ તૈયાર કરો. ફીલિંગ ભરો કવર ડાફે ચોકલેટ થી કરો.

5) સ્ટ્રોબેરી કોકોનટ ટ્રફલ

50gm વાઈટ ચોકલેટ

1/4cup ક્રીમ

થોડા ટીકા સ્ટ્રોબેરી ઈમરશન

2tbsp સીલોની ખોપડ

થોડા ટીપા કોકોનટ એસંસ (રાખવુ હોયતો)

રીત: વાઈટ ચોકલેટ મા સીલોની ખોપડ, સ્ટ્રોબેરી એસંસ, કર, ક્રીમ રાખી બરાબર મિક્સ કરવુ ફીલિંગ તૈયાર.

@gujaratibookz

ઈન્ટર નેશનલ

રેસીપી

1) પીસ્તા પંચ

2tbsp ગ્લુકોઝ લિક્વિડ

1tbsp પીસ્તા પાઉડર

1tsp મધ

1tsp પીસેલી સાકર

1/4 tsp રેડ કલર અને એસંસ

રીત: બધી સામગ્રી મિક્સ કરવી ફીલિંગ તૈયાર

2) ચોકલેટ ફ્રેનટાસ્ટી

2tbsp બ્રાઉન કીશમીશ

2tbsp કાજુ

1tbsp પીસેલી સાકર

2tbsp ચોકલેટ સોસ

ચપટી કોફી પાઉડર

રીત: કિસમિસ અને કાજુ ને અધકચરી પીસવી. બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરવી. ફીલિંગ તૈયાર.

3) ચેરી પોલેન્ટા

1tbsp ચેરી પેસ્ટ

1tbsp કાજુ નો પાઉડર

1tbsp મિલ્ક પાઉડર

1/4 tsp બ્લેક કરંટ ઈમરશન

1/2tsp પીસેલી સાકર

થોડા ટીપા ઓરેન્જ ઈમરશન

રીત: બધી સામગ્રી મિક્સ કરવી ફીલિંગ તૈયાર.

4) આલમ્નડો

1 tbsp બદામ પાઉડર

1tbsp પીસેલી સાકર

2tbsp પીનટ બટર

1tbsp ચોકલેટ સોસ

થોડા ટીપા રેડ રોઝ ઈમરશન

રીત: બધી સામગ્રી મિક્સ કરો ફીલિંગ તૈયાર

5) વાઈટ ચોકલેટ મેન્ગો ક્રીમ

1tbsp સીલોની ખોપડ

1tbsp ગ્લુકોઝ લિક્વિડ

1 tsp ક્રીમ

1/4tsp મેંગો ઈમરશન

1tsp બદામ પાઉડર

રીત: બધી સામગ્રી મિક્સ કરો ફીલિંગ તૈયાર.

6) હેઝલનટ ગાના

1 tbsp હેઝલનટ પાઉડર

1/2 tsp પીનટ બટર

જીણા સમારેલા હેઝલનટ બધા સેન્ટર માં

રીત: બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરવી ફીલિંગ તૈયાર

@gujaratibookz

7) બ્લેક ફોરેસ્ટ

1 tbsp ચેરી પેસ્ટ

1/2 tsp કોકો પાઉડર

1/2 tsp ફ્રીકીંગ ચોકલેટ

1 tbsp ચોકલેટ સોસ

થોડા ટીપા રમ એસંસ

રીત: બધી સામગ્રી મિક્સ કરો ફીલિંગ તૈયાર

8) બેલો બેલો

2tbsp મિલ્ક મેડ

2tbsp ગ્લુકોઝ લિક્વિડ

1/4 tsp પીંક પેડ્ર એસંસ /કલર

1tbsp કાજુ પાઉડર

રીત: સધી સામગ્રી મિક્સ કરવી ફીલિંગ તૈયાર.

9) ચિલી ચોકલેટ

1-2 ગ્રીન મરચા, જીણા સમારવા તીખા નહોય

ચપટી KMS પાઉડર

રીત: મરચા અને KMS પાઉડર બન્ને વાઈટ ચોકલેટ માં મીક્સ કરી. ઉપરનું શેલ બનાવી ફીલિંગ ભરો. ડાકે ચોકલેટ થી કવર કરો.

સંપર્ક

બધીજ રેસીપી ટ્રાય અને ટેસ્ટ બાય

નિમિષા શાહ- shahnimishap@gmail.com
9833153368

અલ્પા શાહ- alpas_hah1998@gmail.com
9819933505

**HOME COMPANY NAME - CHOCOKRAZE
(MUMBAI)**

**WE TAKE SEVERAL ORDERS FOR PARTIES
OR SMALL GATHERINGS OR FOR HOME &
MAKE BROWNIES CAKES AND SEVERAL
OTHER DELICIOUS ITEMS.**

*** ******

ધન્યવાદ ****